

# Notizie dal Consorzio

**Notiziario mensile di informazione e cultura rurale, indirizzato ai Consorziati e ai Sostenitori del**

**Consorzio della Quarantina**

**per la Tutela dei Prodotti di Varietà e Razze Tradizionali della Montagna Genovese**

anno III - n° 2

## febbraio 2003

*In questo numero:*

- Comunicato ai Consorziati
- Protagonisti del Consorzio
- Cronache dal Consorzio
- Appuntamenti
- Varie

**Appendice:** *convocazione di assemblea straordinaria e ordinaria*

**Inserto** *solo nella versione a stampa riservata ai produttori consorziati*

chiuso il 27 febbraio 2003 - inviato a 277 destinatari  
81 per posta ordinaria e 196 per posta elettronica

*l'invio del Notiziario ai produttori, completo dell'inserto tecnico, è curato dall' **associazione Sèmina**, di Magliano Alfieri (CN)*

---

Consorzio della Quarantina per la Tutela dei Prodotti di Varietà e Razze Tradizionali della Montagna Genovese  
sede legale: **via N. S. della Provvidenza, 3** (sede scientifica Parco Antola) - **Torriglia (16029 GE)** - telefono: 347.9534511  
sito internet: [www.quarantina.it](http://www.quarantina.it) - posta elettronica: [consorzio.quarantina@libero.it](mailto:consorzio.quarantina@libero.it)  
**R.E.A. di Genova n° 386196, C.C.I.A.A. di Genova n° 3797/2000 - P.IVA n° 03873780104 - c/c postale 13313184**

## REDAZIONALE

Alcuni produttori che, spinti da un iniziale entusiasmo o su pressante invito dei referenti locali, si sono iscritti al Consorzio, qualche volta, nei fatti, non si sono più fatti sentire, neanche per dire se hanno seminato o no. Altri non hanno fatto avere notizie del prodotto ricavato: lo hanno raccolto? lo hanno selezionato? I solleciti sono serviti a poco, ma – in termini di tempo e denaro – sono costati qualcosa al Consorzio e a chi ci lavora.

Una volta di più, ho imparato che nessuno deve essere "spinto" ad aderire al Consorzio, che bisogna accogliere solo chi è seriamente motivato e vuole fare produzione prevalentemente finalizzata alla vendita, non all'autoconsumo (sia domestico, sia commerciale).

Accettando l'adesione di chi fa autoconsumo domestico, rischiamo di diventare un consorzio di amatori, non di produttori. Accettando l'adesione di chi fa autoconsumo commerciale (agriturismi e ristoranti che seminano per il proprio uso interno), rischiamo di diventare un consorzio di promozione, non di tutela. Accettando l'adesione di chi è "spinto" da altri, senza essere seriamente motivato a entrare, rischiamo di sciupare tempo e denaro.

Il 12 aprile "rifondiamo" il Consorzio. Nel nuovo statuto e nel nuovo regolamento terremo conto dell'esperienza di questi tre anni.

Buon lavoro.

Ronco Scrivia, 26 febbraio 2003 - il direttore, Massimo Angelini

## COMUNICATO AI CONSORZIATI

### 2003.02.01 Assemblea

Il 12 aprile, alle 14, nella sede di Torriglia si svolgeranno, una di seguito all'altra, l'assemblea straordinaria e ordinaria del Consorzio. Nel corso dell'assemblea straordinaria ufficialmente modificato lo Statuto, in presenza del notaio Francesco Bonini di Genova.

Nei prossimi giorni sarà inviata a tutti i consorziati la proposta del nuovo Statuto.

Si tratta di un momento importantissimo, quasi di rifondazione. **Non mancate!!** In fondo al notiziario potete trovare la pubblicazione della convocazione.

### 2003.02.02 Incontri pre-Assemblea

L'esperienza ci insegna che in assemblea non ci sarà tempo per discutere di tutto quanto vorremmo e di ciò che sarebbe necessario. Per fare questo, nel mese di marzo, si svolgeranno tre pre-assemblee locali, aperte a chiunque voglia partecipare, durante le quali ci sarà il tempo di vedere insieme la proposta di statuto e ragionare sul futuro del Consorzio.

**14 marzo, 20.30 – Montoggio (Centro Culturale P. Dachà)**

**18 marzo, 20.30 – Cantalupo Ligure (Comunità Montana Valle Borbera e**

**Spinti)**

**21 marzo, 20.30 – Santo Stefano d'Aveto (Bar La Baita)**

**Invitiamo ogni consorziato a scegliere la località meno scomoda e a partecipare. Per ogni informazione, chiamate 347.9534511 (risponde Sergio Rossi).**

**2003.02.03 Una proposta da discutere negli incontri pre-Assemblea**

**Sergio Rossi propone di allargare la vendita della Quarantina Bianca Genovese ad altre due categorie di calibro, oltre a quella +45 mm. :**

- **fino a 35 mm., patatini da forno**
- **da 35 a 45 mm., novelle sottocalibro.**

**Secondo alcuni punti della proposta di Sergio, da discutere prima dell'Assemblea:**

- a. i due nuovi calibri devono essere venduti nei sacchetti del Consorzio da 2 kg., allo stesso prezzo previsto per quelle di calibro superiore a 45 mm, e dopo un'accurata scelta dei tuberi;**
- b. le patate con lievi ammaccature e lievi difetti non dovrebbero essere scartate, ma cucinate in occasione delle sagre;**
- c. questa innovazione porterebbe la produzione utilmente commerciabile dal 55% all'80% del raccolto, ed eviterebbe tentazioni di mercato nero e vendita sottocosto di presunte "seconde scelte".**

## **PROTAGONISTI DEL CONSORZIO**

**2003.02.04 Sono entrati nel Consorzio**

**Valentino CELLA GE, S. Stefano d'Aveto patata Prugnona**

**Simone VERARDI AL, Grondona patata Quarantina Bianca Genovese**

**2003.02.05 Riordinamento dell'elenco dei produttori consorziati**

**Diamo un elenco degli agriturismi che sono passati alla condizione di affiliati, di coloro che hanno momentaneamente sospeso l'adesione e di coloro che (per recesso volontario o per esclusione a causa di protratta morosità) sono usciti dal Consorzio.**

- **passano da produttori associati ad affiliati**

**Giuliana BELLOTTI GE Arenzano (Agriturismo Argentea)**

**Donato DEL TUFO GE S. Colombano C. (Agriturismo Valle Chiappella)**

**Gaia FERRANDO GE Mele (Agriturismo La Grilla)**

**Giuseppe GARIBALDI GE Ne (Agriturismo Ca' di Gòsita)**

**Santina GARIBALDI GE Ne (Agriturismo Marpea)**

**Vittorio PIGA GE Ne (Agriturismo Il Castello)**

- hanno sospeso l'adesione

**Mario BAVASTRO AL Voltaggio**

**Antonio BINI GE Savignone**

**Simone POGGI GE Uscio**

**Maurizio TARDITO AL Bosio**

**Simone TOSI GE S. Stefano d'Aveto**

- sono usciti dal consorzio

**Giovanna BOTTERO GE Rondanina recesso volontario**

**Marcello CASSINELLI GE Ne recesso volontario**

**Andrea FERRARI PR Bedonia**

**Francesco QUERZOLA PR Albareto recesso volontario**

**Ida SIGNAIGO GE Mezzanego recesso volontario**

## **CRONACHE DAL CONSORZIO**

### **2003.02.06 Degustazione comparata di Quarantina e Kennebec**

**Giovedì 30 gennaio, a Montoggio, presso l'abitazione di Sergio Rossi, la Federazione Provinciale Coldivatori Diretti di Genova ha organizzato, in collaborazione con il Consorzio e il Centro Culturale P. Dachà di Montoggio, un incontro di degustazione, nell'ambito del Progetto Dimostrativo "*Il metodo biologico applicato alla coltivazione di varietà tradizionali di patata della Montagna genovese: validità tecnica ed economica*" (Reg CE n° 1257/99 Misura C 3. Formazione professionale, sottomisura 3.3).**

**All'incontro hanno partecipato Massimo Angelini, Silvia Dellepiane, G. B. Fasce, Ettore Molini, Franco Molini e moglie, Lorenzo Parodi e moglie, Sergio Rossi, alcuni tecnici della Coldiretti. Docente del corso è stata Lucia Sepe, agronoma, degustatrice Onaf e ricercatrice presso l'istituto Sperimentale per la Zootecnia di Potenza.**

**Nell'ambito di tale incontro si sono messi a confronto la patata Quarantina e la Kennebec, provenienti dallo stesso campo e coltivate in modo pressoché analogo ad eccezione del tipo di concimazione, che nel caso della Kennebec ha previsto una maggior somministrazione di azoto.**

**Lucia Sepe ha guidato i partecipanti nell'analisi sensoriale del cibo evidenziando i sensi che bisogna utilizzare per valutare le differenze, che normalmente vengono percepite ma non identificate.**

**In un primo momento la valutazione è stata eseguita su patate crude spiegando che tutti i sensi (vista, udito, olfatto, tatto e gusto) sono coinvolti nell'analisi sensoriale del prodotto, e che tutte le persone sono dotate di queste percezioni anche se inconsce del fatto.**

**Poi la degustazione è continuata utilizzando patate bollite. La bollitura delle due varietà è stata condotta nello stesso modo, utilizzando lo stesso quantitativo di patate lo stesso volume di acqua minerale e stesso tempo di cottura, per evitare la dispersione dei sali le patate sono state bollite con la buccia.**

**Quindi si è proceduto nell'analisi, valutando in un primo momento la resistenza al taglio, il colore, l'odore e successivamente il sapore.**

**Nella tabella sono riportate le principali differenze emerse durante la degustazione.**

| <b>Analisi Sensoriale</b>    | <b>Kennebec</b>  | <b>Quarantina</b>  |
|------------------------------|--|--|
| Resistenza al taglio         | Più resistente   | Meno resistente  |
| Umidità della pasta          | Asciutta   | Umida  |
| Colore e aspetto della pasta | Colorazione bianca poco uniforme con presenza di corona circolare.<br>Aspetto della pasta disomogeneo e duro | Colorazione della pasta paglierina<br>Aspetto della pasta omogeneo morbido   |
| Dimensione della grana       | Grossolana   | Fine   |
| Distribuzione dei fasci      | Visibili   | Impercettibili   |
| Odore                        | Terra  | Castagna cotta   |
| Sapore                       | Sapore piatto.<br>Impercettibilmente dolce, il gusto si percepisce una volta che il cibo è stato ingoiato.   | Sapore fine.<br>Elevata sapidità per la ricchezza di sali minerali.<br>Elevata omogeneità della pasta, tende a sciogliersi in bocca liberando aromi semplici e duraturi.<br>Sapore armonico e completo |

**Da questa tabella emergono le differenze principali che si possono rilevare tra le due varietà di patate messe a confronto, sicuramente l'analisi sensoriale dei cibi è un sistema di critica e giudizio che il produttore dovrebbe conoscere per meglio presentare al consumatore i propri prodotti.**

**I partecipanti all'incontro sono stati particolarmente soddisfatti da quanto è emerso anche grazie alla competenza della d.ssa Sepe, che ha saputo guidarci nell'analisi sensoriale del prodotto. [Silvia Dellepiane]**

### **2003.02.07 Produzione di formaggetta, a cura del Centro Culturale di Montoggio**

**Il 31 gennaio 2003, presso l'azienda agricola Autra, si è tenuto un corso di**

produzione della Formaggetta locale. Vi hanno preso parte: Cinzia Zavanone con il genero, la signora Del Tufo, la signora Roletti, Franca Damico, Anna Garibaldi e un altro amico della Val Graveglia, Marco Quaini con due amici, Lorenzo Parodi con il figlio Claudio, Gian Tumiati con un amico, Enrico Banchemo e Massimo Angelini. Hanno seguito e guidato la prova: Lucia Sepe agronoma esperta di tematiche legate alla produzione casearia; Carla Callegari, casara; Alfredo Bagnasco, titolare dell'Autra, allevatore e produttore di formaggio, e Sergio Rossi, rappresentante del Centro Culturale Dachà di Montoggio, che ha curato l'organizzazione. I partecipanti hanno prodotto le loro formaggette e Alfredo Bagnasco provvederà a salarle e curarne la stagionatura. Dal 20 di febbraio ognuno può ritirare la propria formaggetta recandosi all'Autra.

Il centro Dachà desidera ringraziare tutti i partecipanti per la passione con cui hanno seguito il corso, soprattutto Lucia Sepe per la sua disponibilità, e Maria Savio, "Meri", per tutto ciò che ha insegnato sul suo modo di produrre la Formaggetta. [*Sergio Rossi*]

#### 2003.02.08 Caratterizzazione molecolare: a che punto siamo

Il 24.02 sono stati consegnati a Mariangela Miele (Centro Biotecnologie Avanzate) i campioni per l'analisi del dna delle seguenti varietà: 1. faxoella quarantina bianca (*phaseolus coccineus*); 2. faxoella quarantina nera (*phaseolus coccineus*); 3. faxeu de Milan (*phaseolus vulgaris*); 4. patanin doppio (*phaseolus vulgaris*).

## APPUNTAMENTI

#### 2003.02.08 1° marzo – Fierucola dei Semi a Firenze, in piazza Ss. Annunziata

**Fierucola** dalle ore 9 alle ore 19. Gli agricoltori locali porteranno in piazza, accanto ai prodotti delle loro coltivazioni, anche le loro sementi. Saranno presenti in mostra alcune delle iniziative più importanti di salvaguardia e promozione delle varietà locali di piante agricole.

**Seminario** alle ore 14,30 (saletta parrocchiale della SS. Annunziata, in via Gino Capponi 1) *Le sementi delle piante agricole tradizionali sono patrimonio delle comunità rurali e risorsa per l'agricoltura locale: provvedimenti e iniziative di tutela.*

**Partecipano:** Ornella Arimondo, economista agraria (Roma); Riccardo Bocci, agronomo e ricercatore (Firenze); Isabella Dalla Ragione, agronoma e cercatrice di frutta antica (Città di Castello); Grazia Mammuccini (ARSIA Toscana, Firenze); Alberto Olivucci (Seed Savers di Civiltà Contadina, Forlì); Concetta Vazzana, insegnante (Facoltà di Agraria, Firenze).

**Coordinano:** Giannozzo Pucci (ass. La Fierucola, Fiesole), Massimo Angelini.

#### 2003.02.10 7 marzo – degustazione Castagnasca

A Savignone (Ge), venerdì 7 marzo alle ore 11,30 presso la Fabbrica Birra Busalla si terrà la presentazione di Castagnasca: birra dal gusto lievemente affumicato e dal sapore gradevolissimo, preparata a base di farina di castagne di varietà tradizionali della Montagna Genovese, raccolte a mano, essicate a fuoco di legna nei seccherecci domestici e macinate a pietra.

**Il prodotto ottenuto con questo tipo di farina conferisce alla birra, oltre a un sapore eccellente, anche un significato particolare di valore ambientale e culturale. Infatti, promuovere la produzione delle castagne seccate a fuoco vuole dire anche contribuire a mantenere i boschi curati, salvaguardare lembi di territorio e un paesaggio rurale, promuovere l'economia locale e tramandare una pagina di cultura che può continuare a essere letta da tutti**

**In forza di un accordo convenuto con la Fabbrica Birra Busalla e la Provincia di Genova, promotrice dell'iniziativa, la farina di castagna sarà fornita solo da produttori associati al Consorzio: quest'anno siamo partiti con quella prodotta da Franca Damico (Zerli, Ne); per il prossimo anno confidiamo che chi ha un secchereccio, anche incoraggiato da questa iniziativa, voglia rimetterlo in funzione.**

## **VARIE**

### **2003.02.11 Il formaggio secondo la ricetta di "Meri" Savio, da Montoggio**

**Maria Savio (classe 1914) è una signora di Montoggio che da sempre produce Formaggette con latte di vacca. Oggi non alleva più bovini da latte e quindi ha accettato di trasmettere le sue conoscenze, mostrando più volte come procedere nella produzione della Formaggetta.**

**I suoi strumenti di lavoro sono: stufa a legna, pentola con coperchio in alluminio per scaldare il latte, indice della mano destra per misurarne la temperatura, caglio liquido e cucchiaino da cucina per dosarlo, mestolo in alluminio per mescolare il latte, lo stesso indice della mano destra per capire lo stato della cagliatura, tazza (*cuppetta*) per togliere parte del siero, colino in plastica per raccogliere, scolare e formare la pasta di formaggio, sale grosso da cucina per la salatura e alcune salviette per la stagionatura. Il latte può essere sia di una sola mungitura (mattino o sera) come misto (preferito da Meri). L'ambiente in cui opera è la sua cucina nella quale abbiamo riscontrato una temperatura che varia dai 17 ai 21 gradi centigradi. La considerazione di base è che il latte rende in formaggio poco più del 10%, quindi 10 litri di latte danno circa 1000/1100 grammi di formaggio (più la ricotta). Meri mette il latte nella pentola che si trova già sulla stufa e lo porta ad una temperatura di circa 30-31 gradi centigradi (misurati da noi; lei lo fa col dito!... e non sbaglia). Appena il latte è al punto giusto mette il caglio liquido, nella misura di un cucchiaino da cucina ogni 5 litri di latte. Misurandolo abbiamo visto che il rapporto è di circa 1 a 1000, quindi ogni litro di latte 1 millilitro di caglio. Lascia quindi rapprendere il latte togliendo la pentola dalla stufa e coprendola. Il tempo medio di attesa è di circa 50 minuti, trascorsi i quali, controlla lo stato di cagliatura passando il solito dito indice sulla superficie della cagliata: se togliendo il dito non vi si attaccano pezzetti di cagliata, si giunti è al momento di riprendere il lavoro. Meri sposta la pentola su di una seggiola in modo da lavorare più agevolmente, immerge il braccio nella cagliata e, tenendo la mano a forma di cucchiaino, la agita sul fondo della pentola. In questo modo si crea un effetto di spezzettamento della cagliata (rottura) che continua finché non la si riduce in frammenti grandi poco più del riso**

**A questo punto fa precipitare la cagliata verso il fondo con una leggera pressione delle due mani sulla superficie della stessa. Sono movimenti delicati che interessano tutta l'area superficiale della cagliata e che Meri compie con un rituale che prevede anche l'incrocio delle braccia (il segno della croce non è casuale nella produzione del formaggio). Con questa operazione (che in genovese è definita "*asquaccià*") la cagliata è depositata sul fondo della pentola mentre il siero si trova in superficie. È a questo punto che, con l'aiuto della**

tazza, Meri estrae la maggior quantità possibile di siero dalla pentola in modo che rimanga quasi solo cagliata. Inizia ora ad estrarre con due mani la cagliata; dapprima la preme leggermente fra le mani e poi la deposita nel colino, cercando di disporla omogeneamente con leggera pressione del dorso della mano. Quando nella pentola non rimane che poca cagliata e un po' di siero, passa il contenuto in un altro colino per raccogliere gli ultimi residui di cagliata e li unisce al resto. A questo punto impugna il colino con le due mani e, con movimenti gradualmente simili a quelli di un cuoco che salta la pasta in padella, rivolta la formaggetta. Lo fa due tre volte controllando che la superficie di ogni lato sia il più possibile omogenea e senza fessure. Quindi lascia riposare per 24 ore e procede alla salatura. Prende la formaggetta, la mette in un piatto e la cosparge di sale grosso, prima da un lato e poi dall'altro. La lascia così dalla sera alla mattina. A questo punto la lava sotto l'acqua per togliere il sale, la asciuga bene e la avvolge in una salvietta che cambia, per i primi giorni, due volte al giorno e in seguito una volta al giorno.

È importante non lasciare le salviette bagnate attorno alla formaggetta e metterne sempre di asciutte e pulite. La stagionatura dura circa 20 giorni e Meri tiene la formaggetta in un posto fresco ma non troppo (nelle case dei contadini alcune stanze sono anche troppo fredde) che di solito è una stanza rivolta a nord. Finalmente è giunto il momento di assaggiare la formaggetta. [Sergio Rossi]

#### **2003.02.12 Ristorante "Il Fiorile", di Castel Ratti (Borghetto Borbera)**

*Lucia Sepe ha inviato una testimonianza su una serata trascorsa nel ristorante di Massimo Martina, affiliato al Consorzio. La pubblichiamo volentieri.*

Durante il mio viaggio in Liguria di fine gennaio, sono andata in un ristorante della bassa Val Borbera, un punto d'incontro fra Piemonte e Genovesato: "Il Fiorile".

Da un vecchio fienile è sorto, in nove mesi, un ristorante che sa di vivo, di passione, di cura per i particolari ma senza licenziosità, senza artificiosità. La "calda" accoglienza di una stufa accesa ha mitigato il freddo invernale, e poi è stato tutto un susseguirsi di piacevoli scoperte.

La luce soffusa, né troppo gialla né fluorescente delle lampade speciali rispetta il colore vero delle cose, dal formaggio al vino, dal viso dei commensali al prezzemolo, che così non aggredisce gli occhi con un'estranea tonalità verde-neon. La musica ha quel moderato volume che ti accompagna nei primi momenti del pasto, quando i discorsi non hanno ancora trovato il giusto ritmo, per poi abbandonarti nella più totale libertà di parola.

Il menu mi ha colpito per semplicità e ricchezza allo stesso tempo; offre diverse interpretazioni della cucina: aderenza al prodotto locale (coccio ai Sapori della Val Borbera, con fagiolane scure, salsicette e superbe patate Quarantine bianche), oppure i pansoti magri alla crema di formaggio Montebore; ma anche piatti originali, come le fettuccine al 100% di farina di farro condite con una delicata salsa di sesamo, o la grande varietà di carni (struzzo, puledro, anatra, manzo). Non manca il biologico, presente con almeno un piatto per ogni portata. L'Italia dei vini è ben rappresentata, nella carta vi si trova il meglio ma non scontato.

Un respiro più lungo lo vorrei concedere alla mia passione, i formaggi. Sono presenti sia nei primi sia nelle entrate, e qui mi diletto a descriverne il tagliere. Consiste in un piatto circolare di legno, praticamente un tagliere tondo, decorato (è il termine esatto) con almeno tre formaggi e due salumi, oltre a un miele o

una cugnà, verdure e frutta di stagione, ciascuno porzionato in appropriata misura. Ogni tagliere segue un criterio di scelta: vi è "il Sopraffino", apoteosi dello stagionato, con Castelmagno DOP, Pecorino di Fossa (originale) e lardo du Pays d'Arnaud, accompagnati da miele di castagno. Vi è rappresentata "la Malga", con il Boccon del prete (toma giallo carico, burrosa e intensa), Puzzone di Moena (giallo oro e vivacemente occhiato), la Toma Trevigiana, delle latterie del Consiglio (vago profumo di infanzia) ... Nel tagliere "misto" sono toccate quasi tutte le note del formaggio; vi sono i tre tipi di latte: il Tronchetto blu Valdostano, blu di muffe e a crosta fiorita, deliziosa rarità, un tomino a latte crudo della Val Susa, la capretta dell'Elfo, e un Pecorino di Lanzarote (Spagna), a caglio vegetale, oltre ad un caprino francese lattico, avvolto in albicocche secche. Un grappolo di ribes rosso e una cugnà casalinga completano la composizione armonica. Tutti i cinque sensi hanno partecipato alla festa, e nella discreta atmosfera i sapori erano amplificati.

Alla fine, un gradito omaggio: il "libercolo", così definito dal giovane patron del ristorante e autore, Massimo Martina, una lettura simpatica e gustosa, con diverse ricette originali da provare [vedi la nota successiva].

Capita raramente, in gastronomia, di trovare un così delicato equilibrio fra risorse locali e originalità, all'insegna della cura nella scelta della materia prima, il tutto servito con calda accoglienza e riservatezza. E un buon rapporto qualità/prezzo. Un posto che non dimentico.

#### 2003.02.13 Insetto

Insieme con il Notiziario, inviato dall'Associazione Semina ai produttori consorziati, questo mese è allegato l'opuscolo Cucinare non è difficile, di Massimo Martina, del Ristorante *Il Fiorile*, di Castel Ratti, nostro affiliato dal 2001. È una lettura piacevole, intelligente e garbata.

#### 2003.02.14 Internet

Ricordiamo che il notiziario e le notizie sul Consorzio sono pubblicati anche su: [www.quarantina.it](http://www.quarantina.it) - sito ufficiale del Consorzio, e sul sito [www.tigulliovino.it](http://www.tigulliovino.it).

Vi invitiamo a visitare il nostro sito che, da questo mese, è progressivamente rinnovato e mantenuto in costante aggiornamento.

## Assemblea Straordinaria

### AVVISO DI CONVOCAZIONE

I Signori Consorziati sono invitati a partecipare all'assemblea straordinaria del Consorzio, che si terrà presso la sede legale, in TORRIGLIA - via NS Provvidenza, 3 (La Torriglietta),

**SABATO 12 APRILE 2003, ORE 14.00**

Con il seguente ordine del giorno:

- modifica del nome del Consorzio;

- **modifica dello Statuto del Consorzio**

**Il Presidente del Consorzio**

**Ettore Molini**

## **Assemblea Ordinaria**

### **AVVISO DI CONVOCAZIONE**

**I Signori Consorziati sono invitati a partecipare all'assemblea ordinaria del Consorzio, che si terrà presso la sede legale, in TORRIGLIA – via NS Provvidenza, 3 (La Torriglietta),**

**SABATO 12 APRILE 2003, ORE 15.30**

**Con il seguente ordine del giorno:**

- **relazione del Direttore del Consorzio sull'andamento della gestione sociale;**
- **presentazione bilancio col conto profitti e perdite al 31.12.2002, deliberazioni relative ed esame nota integrativa;**
- **conferma cariche sociali;**
- **approvazione Regolamento interno;**
- **varie ed eventuali.**

**Il Presidente del Consorzio**

**Ettore Molini**

**Si ricorda che l'assemblea si svolge a porte aperte e rappresenta l'universalità dei consorziati; è validamente costituita in presenza di almeno un terzo dei produttori agricoli consorziati.**

**Il diritto di voto è riservato ai soli produttori agricoli consorziati che: 1. hanno aderito al Consorzio da almeno tre mesi; 2. non hanno sospeso la propria adesione; 3. sono in regola con il pagamento del contributo annuale (12,00 euro).**

**È ammessa la rappresentanza del coniuge o di un congiunto entro il secondo grado di parentela o affinità, munito di semplice delega scritta e firmata dal produttore agricolo consorziato; non è ammessa la delega a favore di altri consorziati.**

**L'assemblea delibera con la maggioranza dei presenti che hanno diritto di voto e con voto palese; non sono ammesse le astensioni.**

**Le deliberazioni dell'assemblea prese in conformità con questo Statuto vincolano tutti i consorziati, ancorché non intervenuti o dissenzienti.**

[Archivio Notiziari](#)   [Home](#)